|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Contrôle de formation**

**a.2 Séparer la matière première par centrifugation et la standardiser**

**Évaluation personnelle de la compétence opérationnelle par la personne en formation**

Mon opinion concernant mon savoir-faire de cette compétence opérationnelle

Arguments:

Date: Signature:

**Évaluation par la personne en formation et par la formatrice / le formateur en entreprise**

|  |
| --- |
| **Objectifs évaluateurs en entreprise** |
| **Les technologues du lait sont capables de préparer la matière première conformément à son utilisation par séparation centrifuge, de la standardiser et de procéder à une réduction mécanique des germes. Lors de l’exécution de ces étapes, ils se réfèrent aux instructions de l’entreprise et contrôlent leur respect.**  | Évaluation des objectifs de formation A = Atteint / B = pas encore atteint  |
|
|
|
| a.2.1 Je prépare le séparateur centrifuge selon les instructions de l’entreprise. |   |   |
| a.2.2 Je sépare le lait écrémé et la crème selon les instructions de l’entreprise. |   |   |
| a.2.3 Je standardise le lait au taux de matière grasse voulu avec les installations de l’entreprise. |   |   |
| a.2.4 Je procède au nettoyage et à la réduction mécanique des germes du lait. |   |   |
| a.2.5 J’exécute les travaux d’entretien du séparateur centrifuge selon les instructions de l’entreprise. |   |   |
| a.2.6 J’extrais la crème de lait et de petit-lait comme produit semi-fini à vendre aux transformateurs de crème. |   |   |
| Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires) |  |
|
| Date: Signature: |

|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Évaluation du dossier de formation**

**a.2 Séparer la matière première par centrifugation et la standardiser**

**Par la formatrice / par le formateur en entreprise**

1. **Evaluation de la présentation du rapport**

Remarques:

1. **Évaluation de la partie technique du rapport**

Remarques:

Ce rapport a été contrôlé le: Signature: